



Hotel und Restaurant Kornkammer
info@kornkammer.net
<https://www.kornkammer.net/>
Buchholzer Straße 23
14547 Beelitz

Vollständige Stellenbeschreibung

Wir wissen, was du wert bist, willkommen in der Kornkammer!

Wer wir sind

Das **Apartmenthotel Kornkammer mit Restaurant und Pub-Area** in Beelitz, mitten in der bekanntesten Spargelregion Brandenburgs und in der Nähe von Potsdam und Berlin gelegen, befindet sich derzeit noch im Bau und wird am 01.Mai 2026 offiziell eröffnet.

Die **ehemalige Industriemühle**, ein viergeschossiges Backsteingebäude, wird komplett zu einem Apartmenthotel und Restaurant aus- und umgebaut. Küche, Restaurant, neun Apartments und Außenbereich werden komplett neu errichtet und auf einen sehr hohen Standard ausgebaut. Zur Anlage gehört zusätzlich eine Reithalle mit Einstellplätzen für Pferde.

So wird eine alte Industriemühle mit der Eröffnung ein Ort der Erholung, des Komforts und der Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Wir haben uns als Grundsätze und Werte für die Zubereitung von regionalen Produkten unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und des Tierwohls entschieden. Unsere "**OhneZusatzKüche**" verzichtet auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker und Fertigprodukte. Wir beabsichtigen zudem glutenfreie Speisen anzubieten.

Die neue Kücheneinrichtung entspricht dem modernsten Hightech Standard, der der Küchenleitung und dem Team breiten Spielraum und Kreativität in der Gestaltung des Speisenangebots ermöglicht. Neben hochwertigen Fleisch- und Fischspeisen bieten wir eine reichhaltige vegetarische und vegane Küche an.

Die Gasträume sind zum einen mit einer **Pub-Area** und zum anderen mit einem reinen **Restaurantbereich** angelegt, welche komplett neu eingerichtet werden. Die Räume sind trennbar und stehen auch für Veranstaltungen zur Verfügung.

Auf Grund des Wachstums wird unser Team rd. 10 feste Mitarbeiter und Aushilfen beschäftigen.



Hotel und Restaurant Kornkammer
info@kornkammer.net
<https://www.kornkammer.net/>
Buchholzer Straße 23
14547 Beelitz

Chef de Rang / Leitung Restaurantbereich (m/w/d) in Vollzeit

Für die Leitung des Restaurantbereiches suchen eine motivierte Führungskraft mit Servicetätigkeit.

Ihre Aufgaben

- Führen des Serviceteams in Vertretung des Restaurantleiters
- Schulung der Angestellten
- Mitarbeit bei der Erstellung von Schicht- und Einsatzplänen
- Begrüßen und Platzieren der Gäste am Tisch
- Freundliche und zuvorkommende Betreuung der Gäste
- Gewährleistung einer hohen Gästezufriedenheit
- Fachgerechter Service in Hinblick auf unsere Qualitätsstandards
- Servieren und Empfehlen von Speisen und Getränken
- Beratung und aktiver Verkauf am Gast
- Weinservice, Kassieren, Mise en place,
- Tische abräumen und eindecken gemäß professioneller Standards

Unsere Benefits

- Geregelte Arbeitszeiten
- Mitarbeitenden orientierte Unternehmenskultur
- Bereitstellung und Reinigung der Dienstkleidung
- Events für alle Beschäftigten (z.B.: Sommerfest)
- 30 Tage Urlaub
- regelmäßige Entwicklungsgespräche
- Möglichkeit, zusätzliche Verantwortung wahrzunehmen
- Jobticket/VBB Ticket
- Kostenlose Verpflegung und Getränke
- Erfolgsbeteiligung
- überdurchschnittliches Gehalt je nach einschlägiger Berufserfahrung ab 2.800,00€ pro Monat
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- bzw. Hotelfach oder vergleichbare Qualifikation
- Ausgezeichnete Umgangsformen und freundliches Wesen
- Einsatzbereitschaft auch an Sonn- und Feiertagen
- Selbstständige Arbeitsweise
- Gepflegtes Äußeres
- Kommunikativ, teamfähig und zuverlässig
- Bestandene Ausbildereignungsprüfung (von Vorteil)
- Fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift